

LIVRO DE RECEITAS



DESAFIO

Lucrando com
CONFEITARIA

EDIÇÃO PÁSCOA

Samira
Nunes



OVO GOURMET BRIGADEIRO OREO.

RECEITA

BRIGADEIRO DE NINHO OREO

- ✓1 lata de 395 gramas de leite condensado.
- ✓60 gramas de creme de leite
- ✓40 gramas de leite ninho
- ✓20 gramas de margarina.
- ✓60 gramas de biscoito oreo levemente triturado.

MODO DE PREPARO

✓Pegue o biscoito triturado e reserve, em seguida leve os demais ingredientes ao fogo até ponto de recheio firme, após ficar bem frio, adicione biscoito e misture bem.

DICAS DA SAM.

✓Esse recheio é importante não levar o biscoito junto ao fogo, porque vai derreter o biscoito e perder a crocância.

DURABILIDADE DO RECHEIO.

✓3 a 5 dias na refrigeração.

✓Para o Ovo, usamos chocolate cobertura branco, e adicionamos farinha de biscoito ao chocolate para ficar com aspecto de flocos, chocolate cobertura não precisa temperar.



OVO GOURMET MARACUJA TRUFADO.

RECEITA

RECHEIO DE MARACUJÁ TRUFADO

- ✓ 1 caixa de 395 gramas de leite condensado.
- ✓ 130 gramas de creme de leite.
- ✓ 10 gramas de margarina.
- ✓ 100 gramas de chantilly batido



MODO DE PREPARO

- ✓ Bata o chantilly e reserve, leve os demais ingredientes ao fogo até ponto de brigadeiro firme. Reserve.

REDUÇÃO DE MARACUJÁ

- ✓ 150 gramas de polpa de maracujá(da própria fruta e com sementes).
- ✓ 30 gramas de açúcar
- ✓ Corante em gel amarelo, quanto baste.

MODO DE PREPARO

- ✓ Passe em uma peneira para tirar parte da poupa e em seguida leve tudo ao fogo, se quiser pode triturar antes de levar ao fogo, reserve.

✓ Bata o brigadeiro na batedeira só pra misturar, em seguida adicione a redução já fria e o chantilly batido, misture e desligue a batedeira, pronto! Agora é só usar

✓ Dica da Sam: Para pintar os ovos, é importante usar corante comestível e não pode diluir, pincel seco e pó sem diluir.

BRIGADEIRO DE BANANA

RECEITAS

- ✓ 1 lata de 395 gramas de leite condensado.
- ✓ 200 gramas de creme de leite
- ✓ 50 gramas de leite ninho em pó
- ✓ 20 gramas de margarina
- ✓ 50 gramas de farinha láctea
- ✓ 120 gramas de banana prata bem madura amassada com um garfo. (Tire as sementes).
- ✓ 80 gramas de doce de leite concentrado.
- ✓ 50 gramas de chantilly batido



BRIGADEIRO BLACK MEIO AMARGO SAM NUNES

- ✓ 395 gramas de leite condensado
- ✓ 80 gramas de creme de leite
- ✓ 100 gramas de chocolate em pó 50%
- ✓ 10 gramas de margarina

MODO DE PREPARO

Leve tudo ao fogo até o ponto desejado.

DICAS DA SAM

- ✓ Para não ficar aquela capinha dura em cima, deixe esfriar coberto com plástico filme em contato direto com o Brigadeiro.



DURABILIDADE

- ✓ 3 dias ambiente e até 8 dias refrigerado.
- ✓ Para a casquinha usamos chocolate cobertura top da harald.
- ✓ Gliter comestível para dar vida ao nosso ovo e cola de CMC pra colar o gliter.
- ✓ O chocolate branco galac picado, é opcional.

MODO DE PREPARO

- ✓ Misture o charrilly ao doce de leite 3 reserve, Coloque os demais ingredientes na panela e leve ao fogo, mexendo sem parar, até ponto de recheio.
- ✓ **Durabilidade:** 3 dias ambiente e até 5 dias refrigerado.
- ✓ **Dica da sam:** você pode misturar o creme do doce de leite com o chantilly ao brigadeiro já frio, ou pode fazer separado igual fizemos na aula.
- ✓ **Dica da Sam :** para tingir o chocolate use sempre corante para chocolate, usamos em gel, mas você pode encontrar em pó também.
- ✓ Para a casquinha e pintura, usamos chocolate cobertura da Harald.





OVO GOURMET MORANGO

RECEITA GELEIA DE MORANGO

- ✓ 200 gramas de morangos picados.
- ✓ 40 gramas de açúcar
- ✓ 80 gramas de água.
- ✓ 10 gramas de suco de limão.
- ✓ 4 gotas de corante vermelho em gel.

Leve tudo ao fogo até reduzir bem.



DICA DA SAM

- ✓ Sempre tirar aquela espuminha que vai se formando ao longo do cozimento.

RECEITA BRIGADEIRO BRANCO

- ✓ 395 gramas de leite condensado.
- ✓ 80 gramas de creme de leite.
- ✓ 20 gramas de margarina.

MODO DE PREPARO

- ✓ Leve tudo ao fogo até ponto de recheio, em seguida, com o recheio já frio adicione a geleia (Redução) de morango, já fria.
Temperatura do chocolate nobre pra fazer as casquinhas, de 29 a 30 graus.



OVO DE BRIGADEIRO DE ABACAXI

RECEITA BRIGADEIRO DE ABACAXI

- ✓1 lata de 395 gramas de leite condensado.
- ✓60 gramas de creme de leite
- ✓40 gramas de leite ninho em pó
- ✓20 gramas de margarina

RECEITA REDUÇÃO DO ABACAXI

- ✓80 gramas água
- ✓30 gramas de açúcar
- ✓100 gramas de abacaxi picado.

✓Leve tudo ao fogo até reduzir bem e ficar um doce sem líquido nenhum.
Reserve.

MODO DE PREPARO

✓Faça a redução do abacaxi e reserve, Coloque os demais ingredientes na panela e leve ao fogo, mexendo sem parar, até ponto de recheio, com o recheio já frio, misture a redução de abacaxi e está pronto pra usar.

✓**Durabilidade:** 3 dias ambiente e até 8 dias refrigerado.

✓Para a casquinha, usamos chocolate cobertura nobre da harald.





LIVRO DE
Receitas

 [ATELIESAMIRANUNES](#)


Samira
Nunes

 [@SAMIRANUNESCAKE](#)